

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Пароконвектомат Rational iCombi Classic 20-1/1

Цена с НДС: 3 480 760 руб.

Артикул: **317975**

Под заказ



| | |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Способ образования пара | бойлер |
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1 |
| Температурный режим, °C | от 30 до 300 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 37.2 |
| Ширина, мм | 877 |
| Глубина, мм | 913 |
| Высота, мм | 1807 |
| Вес (без упаковки), кг | 231 |
| Вес (с упаковкой), кг | 254.1 |

Пароконвектомат [Rational iCombi Classic 20-1/1](#) предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли. Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др. Модель оснащена цветным TFT-дисплеем с мягкими кнопками и поворотным регулятором с функцией Push.

Особенности:

- Интуитивно понятный пользовательский интерфейс - поворотный регулятор с функцией Push, цветной дисплей, понятные символы для интуитивной и безошибочной работы
- Простое программирование - индивидуальное программирование до 100 программ с многоступенчатыми процессами приготовления, включающими в себя до 12 шагов
- Индивидуальная настройка времени приготовления, температуры и влажности
- Простая передача программ приготовления на другие системы приготовления с помощью USB-накопителя
- Система активного управления климатом в варочной камере ClimaPlus:
 - Система постоянно измеряет и регулирует влажность и обеспечивает эффективное осушение с высокой производительностью
 - Высокая скорость удаления влаги и регулировка влажности с шагом 10% создают идеальный

микроклимат в рабочей камере, гарантируя равномерное приготовление на всех уровнях загрузки даже при большом количестве продуктов в рабочей камере, а также обеспечивая снижение потребления энергии и воды на 10%

- Влажность может отслеживаться на цифровом дисплее для более точного контроля процесса приготовления вручную

- **Режимы работы:**

- Пар - парогенератор с регулировкой пара с шагом 10% подает гигиеничный свежий пар - постоянная температура в рабочей камере и оптимальное насыщение паром обеспечивают равномерный процесс приготовления продуктов
- Сухой жар - горячий воздух с индивидуально регулируемой скоростью циркулирует со всех сторон продукта - резерва мощности достаточно даже при полной загрузке продуктами; позволяет приготовить продукты быстрого обжаривания или продукты глубокой заморозки
- Комбинация - преимущества горячего пара и сухого жара: короткое время приготовления, низкие потери при жарении, насыщенный аромат и аппетитные цвета
- Функция Delta-T приготовления для особенно деликатной готовки с минимальными потерями при приготовлении
- Эффективный парогенератор для оптимального парообразования даже при низких температурах (ниже 100 °C)
- Встроенный ручной душ с системой автоматического возврата, переключаемой струей и функцией единой струи
- Улучшенная геометрия рабочей камеры и увеличенное количество вентиляторов обеспечивают оптимальное распределение тепла и тем самым - мощный подвод энергии к продуктам, что гарантирует получение одинаковых результатов приготовления и высокой производительности
- 5 программируемых вручную скоростей высокопроизводительного реверсивного вентилятора
- Функция охлаждения для быстрого охлаждения варочной камеры с помощью вентилятора
- Интегрированная, не требующая обслуживания, система отделения жира без дополнительного жирового фильтра
- Автоматическая очистка (сильная, легкая или средняя) днем или в ночное время, промежуточная очистка без таблеток, бесфосфатные очищающие таблетки и сокращенный расход чистящих средств - все ступени очистки можно быстро и легко выбрать на дисплее
- Система Care избавляет от необходимости дорогостоящего умягчения воды и регулярного удаления накипи из парогенератора
- Светодиодное освещение рабочей камеры
- Дверца с двойным стеклом и теплоотражающим покрытием
- Эргономичная дверная ручка с функцией закрытия двери

Дополнительные характеристики:

- Производительность в день: от 150 до 300 порций
- Вместимость: 20x GN 1/1
- Давление воды: от 0,15 до 0,6 бар
- Мощность:
 - Потребляемая: 37,2 кВт
 - Режим "Сухой жар": 36 кВт
 - Режим "Пар": 36 кВт
- Труба подачи воды: 3/4"
- Сливная труба: DN 50
- Предохранитель: 3x 63 A

Опции (заказываются отдельно):

- Термозонд с наружным подключением
- Встроенная система слива жира
- Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт
- Интерфейс Ethernet
- Запираемая панель управления
- Безопасный замок дверцы
- Передвижная установка на колёсах (4 ходовых колеса со стопорным тормозом)
- Исполнение для флота

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.